



Vigneti Villabella Bardolino Chiaretto Classico DOC

Årgang: 2020
Italien, Veneto, Bardolino

Krop:	Let	<input type="checkbox"/>	Kraftig
Karakter:	Sød	<input type="checkbox"/>	Tør
Tanin:	Blød	<input type="checkbox"/>	Intens
Fad:	Elegant	<input type="checkbox"/>	Fyldig

Yndefuld og meget liflig rosé

I bakkerne over Gardasøens østlige bredder er jordbunden lerholdig (moræneler) med sandsten, høstes de 3 druetyper (60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara) tidligt i september, for at sikre høj/frisk aciditet og ung frugt. Vinificering er helt traditionel. Maceration er max. 7 timer. Det giver den sarte farve uden at trække tanin eller bitterstoffer. En delikat, sommerlig vin med noter af hindbær, især jordbær, solbær og kirsebær. Smagen er silkeblød, legant, cremet og med noter af grønne æbler og vilde blomster.

Mad der matcher
Skøn, sommerlig rosé til nydelse i en lækrog med næsen i sky, - i gode venner lag. Vinens liflighed passer fint til lidt sommerbær, til de lette forretter med skaldyr. Til dampet, hvid fisk med asparges og fjordrejer. Det er det uskyldige glas, som kan nydes - en "terrassebasker" i bedste kvalitet

Veneto klassikere af ypperlig kvalitet. Vigneti Villabella blev etableret for mere end 40 år siden af familierne Delibori og Cristoforetti, med det mål at sikre områdets autensitet.

At skabe vine, som er et tydeligt udtryk og indtryk af Lugana, Soave, Bardolino, Valpolicella og Custoza.

Idag vinder vinene markant anerkendelse og Wine Awards. Marker omlægges til øko-drift og der kommer hele tiden nye vine, - i bedre, og bedre kvalitet.

Jeg er særlig glad for bredden i deres udbud - der er altid spændende, god vin at vælge imellem, til alle formål.

Varenummer: 3033

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	6
Gemmepotentiale	10 år+
Serveringstemperatur	17-21



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk